

# FROZZEM

Fresco come appena fatto



# FROZZEN

## Fresco come appena fatto



Filone bianco e Filone affumicato  
da 1 e da 2 Kg

Formaggio a pasta filata, prodotto direttamente dal latte cagliato di mucca; ha un gusto eccezionale e si presta ad essere servito in diverse variazioni.

*Spun paste cheese, produced directly from cow's curdled milk; it has an exceptional taste and can be served in different variations.*



Cubettata da 1 e da 3 Kg

Ingrediente unico che non può mancare nelle cucine dei migliori ristoranti stellati. Ideale per tutte le preparazioni dalla pasta alla pizza, insalate e piatti freddi.

*Unique ingredient that can't miss in the kitchens of the best starred restaurants. Ideal for all preparations from pasta to pizza, salads and cold dishes.*



Julienne da 1 e da 3 Kg

La Mozzarella Julienne ha molteplici vantaggi: resa qualitativa (assenza di siero sia in fase di stoccaggio che in fase di cottura), praticità d'uso dimostrata dall'ottimizzazione dei tempi e dosaggio (inferiore di circa il 10% rispetto al prodotto tagliato al momento).

*Mozzarella Julienne has multiple advantages: qualitative yield (absence of whey both during storage and during cooking), convenience showed by time optimization and dosage (approximately 10% less than the product currently cut).*

Ricotta da 300 g, 500 g e 1,5 Kg

La nostra Ricotta viene prodotta seguendo la lavorazione classica, con il nostro latte, proveniente dalla Murgia pugliese. Ottima da sola, come condimento, contorno o lavorata in un buonissimo dolce.

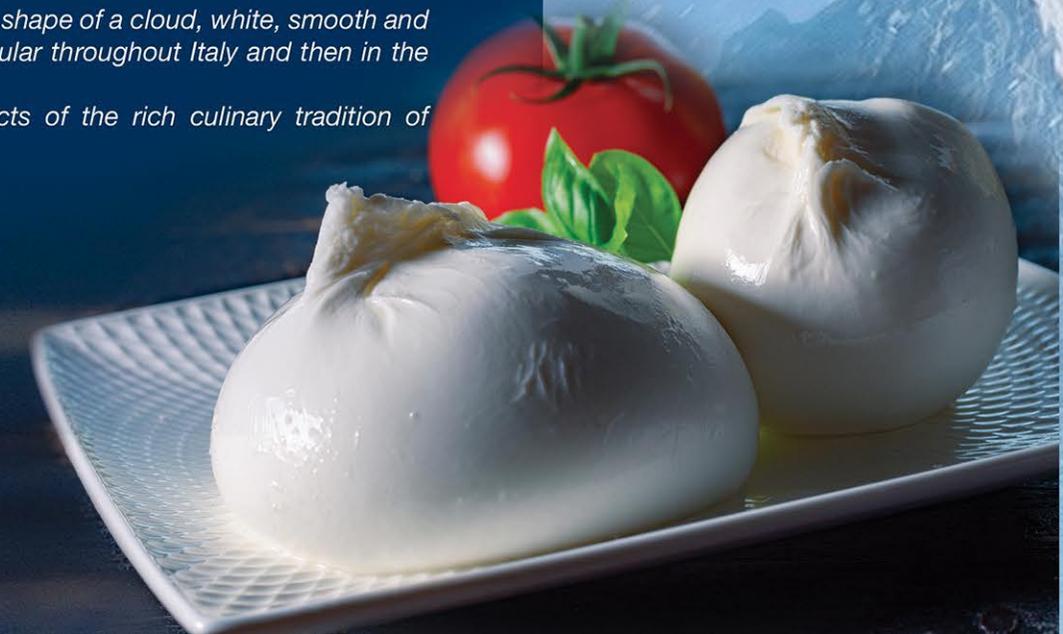
*Our Ricotta is produced following the handmade, with our milk, from the Apulian Murgia. Excellent alone, as a condiment, side dish or worked in a delicious dessert.*



Burrata

Fatta con latte di mucca, dalla forma di una nuvola, candida, liscia e morbida, la burrata è velocemente divenuta popolare in tutta Italia e poi nel mondo, come uno dei più gustosi e riconoscibili prodotti tipici della ricca tradizione culinaria pugliese.

*It is made with cow's milk and has the shape of a cloud, white, smooth and soft, burrata has quickly become popular throughout Italy and then in the world, as one of the tastiest and recognizable typical products of the rich culinary tradition of Puglia.*



**Stoccaggio in cella frigo  
del prodotto già confezionato**



**Surgelazione del prodotto  
in armadio di surgelazione**

**Stoccaggio in cella a -18°C**



**Trasporto su mezzo a -18°C**



La surgelazione avviene in tempi rapidissimi, a differenza del congelamento, può raggiungere in fase iniziale anche temperature inferiori ai  $-80^{\circ}$ , ed è regolata da una legge (Decreto Legislativo n.110 del 27 gennaio 1992), poiché riguarda prodotti industriali.

La differenza sostanziale fra i due processi riguarda la formazione dei cristalli di ghiaccio. Nel caso della surgelazione, avviene in tempi così rapidi e a temperature così basse che i cristalli di ghiaccio che si formano sono di piccolissime dimensioni. Nel caso della congelazione, invece, i cristalli sono più grandi, comportano la rottura delle strutture cellulari, una maggior perdita d'acqua quando avviene il processo di scongelamento, e insieme all'acqua, anche di sostanze nutritive. Questo fa sì che un prodotto surgelato, una volta riportato a temperatura ambiente, sia simile o identico al prodotto fresco; il prodotto congelato, invece, a causa dell'acqua persa e alla rottura delle strutture cellulari, appare meno compatto.

I prodotti surgelati devono essere scongelati in frigorifero, tenendo però presente che è un metodo che può comportare anche dodici ore di attesa. Mai passarli sotto acqua calda, perché si cuocerebbe la parte esterna del prodotto; in generale, passarli sotto l'acqua comporta comunque la perdita di sali e vitamine. Se il prodotto è stato non va ricongelato: va consumato subito o eliminato.



Tutto il buono di casa tua

**FROZEN**

CASEIFICIO LA GIOIA BELLA srl

Uffici e Stabilimento: Via Filippo Gisotti, 7 - Zona Industriale - 70023 Gioia del Colle (BA)

P. Iva IT 06964330721 - Tel 080.34 33 234 - fax 080.34 43 024 - [lagolosadipuglia.it](http://lagolosadipuglia.it) - [info@lagolosadipuglia.it](mailto:info@lagolosadipuglia.it)